

Приложение 6.2 к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол №2 от 15.11.2022
Председатель МК И.В. Жердева /Жердева И.В./

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО
"ПТ им.О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бушель

Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.



Согласовано:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова
"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., №1569 и ПООП, зарегистрированный в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования Российской Федерации (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 33), стандартами Ворлдскиллс России по компетенции «Поварское дело», "Кондитерское дело".

ОРГАНИЗАЦИЯ: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик Макух Елена Викторовна мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТАВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016г и ПООП, зарегистрированный в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования Российской Федерации (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 33).

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	97
В т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	41
практические занятия	50
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел1. Общая часть товароведения				
Тема 1.1. Химический составпищевых продуктов.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Классификация питательных веществ. Неорганические и органические вещества.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовка презентаций по теме: «Химический составпищевых продуктов.»			
Тема 1.2. Качество и хранение пищевыхпродуктов	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Понятие о качестве. Факторы, влияющие на качество иххранение.	2	1	
	Естественная убыль.	2	1	
Тема 1.3. Пищевая ценности консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Усвояемость, калорийностьпродовольственных товаров	2	1	
	Консервирование продовольственных товаров	2	1	
	Практические занятия№1.			

	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		6	ОК 01 - ОК 10
Раздел 2. Товароведение пищевых продуктов				
Тема 2.1. Свежие овощи, плоды. Переработанные плоды и овощи	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.1-ОК.10
	Свежие овощи. Свежие плоды. Грибы. Пищевая ценность, классификация. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Переработанные плоды и овощи. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	2	
	Практическое занятие №2.		6	
	Изучить хозяйственно-ботанические сорта свежих овощей.		3	
	Изучить ассортимент переработанных плодов и овощей. Оценка качества		3	
Тема 2.2. Крупа, мука, макаронные изделия	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.1-ОК.10
	Крупа, мука, макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству и упаковке. Хранение.	2	2	
	Практическое занятие №3.		5	
	Изучить ассортимент крупы, муки, макаронных изделий. Оценка качества.			
Тема 2.3. Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.1-ОК.10
	Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	2	
	Практическое занятие №4.		4	
	Изучить ассортимент хлебобулочных изделий. Оценка качества.		4	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3,

Чай, кофе и их напитки. Пряности, приправы.	Чай, кофе и их напитки. Пищевая ценность классификации ассортимента. Требования к качеству. Хранение.	2	1	ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.1-ОК.10
	Пряности, приправы. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	
	Практическое занятие №5.		2	
	Изучить ассортимент чая, кофе и их напитков. Оценка качества.		2	
Тема 2.5. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Алкогольные напитки. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение	3	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составить классификацию по теме: «Алкогольные напитки»			
Тема 2.6. Сахар. Мед. Крахмал. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Сахар. Мед. Крахмал. Пищевая ценность, Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, классификация ассортимента.	3	1	
	Требования к качеству. Хранение	3	1	
Тема 2.8. Какао порошок, шоколад, карамель, конфеты. Мучные кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Какао порошок. Шоколад. Карамель. Конфеты. Пищевая ценность, классификация ассортимента.	3	2	
	Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	3	2	
	Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Практическое занятие №6.		6	

	Изучить ассортимент шоколада, кондитерских изделий. Оценка качества		3		
	Изучить ассортимент мучных кондитерских изделий. Оценка		3		
Тема 2.9. Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3		
	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	3	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10	
	Требования к качеству. Хранение.	3	1		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Составить конспект по теме: «Молочные консервы»				
Тема 2.10. Сыры.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10	
	Сыры. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	3	1		
	Требования к качеству. Хранение.	3	1		
	Практическое занятие №7.				7
	Изучить ассортимент молока, сливок, кисломолочных напитков. Оценка качества.				4
	Изучить ассортимент сыров. Оценка качества.				3
Тема 2.11. Растительные масла, маргарин. Яйца и яичные продукты.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10	
	Растительные масла, маргарин. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	3	1		
	Требования к качеству. Хранение	3	1		
	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент	3	1		
	Практическое занятие №8.				2
	Изучить ассортимент растительных масел, маргарина, яйца. Оценка качества.				
Тема 2.12. Мясо животных. Мясо птицы.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	Мясо животных. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	3	1		
	Мясо птицы. Пищевая ценность, классификация	3	1		

	и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение.			ОК 01 - ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовить презентацию по теме: «Мясные полуфабрикаты».			
Тема 2.13. Субпродукты. Колбасные изделия. Мясные консервы	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Субпродукты. Колбасные изделия. Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	3	1	
	Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	3	1	
	Практическое занятие № 9.		6	
	Изучить ассортимент колбасных изделий. Оценка качества.		3	
	Изучить мясных консервов. Оценка качества.		3	
Тема 2.14. Рыба. Рыбные консервы.	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Соленая, копченая рыба. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Рыбные консервы. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	3	1	
	Практическое занятие №10		7	
	Изучить ассортимент рыбы, рыбных консервов. Оценка качества.			
Промежуточная аттестация экзамен			6	
Всего:			97	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПроФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](https://profspo.ru/books/70617)

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>

Критерии оценки устного ответа на экзамене

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает недостаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023